

**Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*Присвячена 40-вій річниці створення
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

7-8 листопада 2017 р.

КИЇВ НУХТ 2017

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів Міжнародної науково-технічної конференції, 7-8 листопада 2017 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2017 р. – 156 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 4 від «31» жовтня 2017 р.

© НУХТ, 2017

	Отримання арабіногалактану з вітчизняної сировини та його характеристика	
5	О. Мельнічук, В.Г. Юкало, О.Корнута Дослідження процесу сушіння томатів	133
6	Я.Г. Верхівкер, О.М. Мирошніченко, Е.І. Альтман Методологія розробки сучасної нормативно-технологічної документації для виробництва харчової продукції з урахуванням вимог міжнародних стандартів	134
7	О. Муляр, Н. Бондар, В. Доценко Використання ферментного гідролізу для виробництва білкових продуктів з білого люпину	135
8	Є.П. Пивоваров, О.П. Неклеса, Г.В. Степанькова, Є.О. Коротаєва, Д.О. Тютюкова, А.М. Діхтярь, Н.В. Мряченко Наукові основи технологій харчової продукції лікувально-профілактичного призначення, одержаної шляхом акумуляції функціональних інгредієнтів	136
9	О.А. Маяк, А.М. Сардаров Дослідження впливу режимів сушіння вібраційної вакуумної сушарки на колориметричні показники рослинної сировини	137
10	В.О. Потапов, Є.М. Якушенко Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу	138
11	I. Pylypenko, L. Pylypenko, A. Yamborko, Ye. Kotliar, E. Plyeva Scientific bases for improvement of sanitary control of safety of food raw materials and products of its processing	139
12	О.І. Черевко, А.А. Дубініна, В.М. Михайлов, Т.В. Щербакова, С.О. Ленерт Визначення впливу внутрішніх та зовнішніх чинників на формування кольору фруктів за допомогою кольорових характеристик	140

Секція 6.

Науково-технічні проблеми розроблення та удосконалення технології жирів та їх похідних, у тому числі харчового і технічного призначення, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів

1	Т. Т. Носенко, А. О. Черства, Т. А. Королюк Вплив попередньої ферментативної обробки ріпакової м'ятки на активність ліпази та показники якості олії	145
2	А. Г. Данилкович, В. І. Ліщук Розробка маловідходних енергоощадних біотехнологій виробництва еластичних шкіряних матеріалів	146
3	М.І. Осейко, Т.І. Романовська, О.С. Ярмоліцька Фізико-хімічні властивості вовняного жиру	147
4	М.І. Осейко, Т.І. Романовська, С.А. Бажай-Жежерун Органолептичні показники якості вовняного жиру	148
5	Н.Е Фролова, А.І.Українець Про отримання ароматичних речовин чистого складу переробкою ефірних олій	149
6	С.О. Леник, І.Г. Радзієвська Методи обробки жирових відходів з метою одержання жирних кислот	150

УДК 664.8/9:002

6. МЕТОДОЛОГІЯ РОЗРОБКИ СУЧАСНОЇ НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ З УРАХУВАННЯМ ВИМОГ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТІВ

Я.Г. Верхівкер, О.М. Мирошніченко, Е.І. Альтман

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса, Україна

Входження України у Всесвітню торговельну організацію (СОТ) та європейський вектор політичного розвитку нашої країни ставить перед виробниками харчової, у тому числі і консервної промисловості, завдання про розробку .

У роботі розглянута проблема, пов'язана з існуванням великої кількості діючої нормативної документації з виробництва консервованих харчових продуктів з плодоовочевої сировини, яка в значній мірі не корегується між собою. Відсутність у цій документації єдиного підходу до визначення якості та безпечності харчового продукту не дозволяє забезпечити розвиток консервної галузі харчової промисловості як структурованого комплексу взаємозалежних системотворчих елементів.

Головним напрямом у виробництві консервованих харчових продуктів є забезпечення їх якості і безпеки при задоволеності споживача характеристиками кінцевого продукту. Досягти успіху на цьому напрямі можна розробкою нової сучасної технологічної нормативної документації, яка узгодить та скорегує існуючі документи та дозволить ввести до національної документації вимоги міжнародних стандартів серії ISO 9000, підсистем безпеки на основі принципів НАССР

Задачі дослідження - вивчити діючу вітчизняну нормативно-технологічну документацію на виробництво консервів та дослідити його відмінності від світового законодавства; розробити і науково обґрунтувати комплексну методологію, методики та процедури, що забезпечують безперервне поліпшення якості та безпечності консервованої продукції.

Європейський підхід у створенні нормативної і технологічної документації докорінно відрізняється від вітчизняного в тому, що, на відміну від вітчизняного законодавства у якому в центрі уваги виявляється відповідність кінцевої продукції технічним вимогам або стандартам, у законодавстві ЄС основу складають превентивні заходи та мінімізація ризиків, пов'язаних з кожним процесом по усьому продовольчому ланцюгу.

Об'єднане компілятивне викладення нормативно-технологічного документу, враховує всі переваги кожного з підходів на аналогічні види готової

продукції та вимоги до змісту нормативних документів згідно з ISO/IEC Guide 59:2000 «Кодекс усталених правил стандартизації».